

426/138

WEST



Generate Collection

L6: Entry 58 of 232

File: EPAB

Jul 2, 1992

PUB-NO: DE004042255A1

DOCUMENT-IDENTIFIER: DE 4042255 A1

TITLE: Waffle dough mixt. in prodn. of edible food containers - uses waffle dough mixt. contg. flour, sugar fat, water and curry seasoning

PUBN-DATE: July 2, 1992

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

BUSCH, WERNER

DE

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

BUSCH WERNER

DE

APPL-NO: DE04042255

APPL-DATE: December 31, 1990

PRIORITY-DATA: DE04042255A (December 31, 1990)

US-CL-CURRENT: 426/496

INT-CL (IPC): A21D 10/02; A21D 13/00; A47G 19/02; B65D 65/46

EUR-CL (EPC): A21D002/36; A21D013/00, A23P001/08 , B65D065/46

ABSTRACT:

Waffle dough mixt. contains flour, sugar, fat, water and a seasoning mixt. resembling curry. Pref., the dough contains 0.1-2 (0.05-1) wt.% of the curry seasoning. Esp., the mixt. contains 20-50wt.% of flour, 5-15% of sugar, 3-10% of fat, 1-5% of wheat starch, 0.1-1% of lecithin, 0.1-1% of salt, 0.1-2% of curry seasoning, and water to 100%. USE/ADVANTAGE - An edible container for foods is prepd. by baking the dough, and has the form of a plate, a dish, a cone or a box (claimed). The container confers a pleasant taste to the food and is itself edible. In an example, a dough mixt. contg. 40wt.% of flour, 11% of sugar, 6% of fat, 2% of wheat starch, 0.5% of lecithin, 0.5% of salt, 1% of curry seasoning and 39% of water was fed into a series of waffle moulds, baked, and pressed to shape.



⑬ **BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND**



**DEUTSCHES
PATENTAMT**

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑩ **DE 40 42 255 A 1**

⑤① Int. Cl.⁵:
A 21 D 10/02
A 21 D 13/00
A 47 G 19/02
B 65 D 65/46
// A 21B 5/02

⑳ Aktenzeichen: P 40 42 255.0
㉑ Anmeldetag: 31. 12. 90
㉒ Offenlegungstag: 2. 7. 92

DE 40 42 255 A 1

㉗ Anmelder:
Busch, Werner, 4770 Soest, DE

㉘ Vertreter:
Fritz, H., Dipl.-Ing.; Fritz, E., Dipl.-Chem.,
Pat.-Anwälte, 5760 Arnsberg

㉙ Erfinder:
gleich Anmelder

㉚ Für die Beurteilung der Patentfähigkeit
in Betracht zu ziehende Druckschriften:

DE 38 14 593 A1
DE 36 39 185 A1
DE 33 33 354 A1
DE 90 11 987 U1
DE 88 13 884 U1
EP 02 71 853 A2

HUBER, Hans: Das Alternative - Die Verwendung
anderer Zutaten bei Brot und Feinen Backwaren. In:
Die Mühle + Mischfüttertechnik, 123.Jg., 27.
März 1986, H.13, S.153-156;
Dr.OETKER: Lexikon Lebensmittel und Ernährung,
Ceres-Verlag Rudolf-August Oetker KG, Bielefeld,
1983, S.117;
PELSHENKE, Paul: Handbuch der neuzeitlichen
Bäckerei, Hugo Matthes Verlag Stuttgart, 1950,
S.73-75;

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

㉛ **Waffelteigmischung**

㉜ Die vorliegende Erfindung betrifft eine Waffelteigmi-
schung, die als Hauptbestandteile Mehl, Zucker, Fett und
Wasser enthält und die gekennzeichnet ist durch einen
Gehalt einer curryartigen Gewürzmischung. Die erfindungs-
gemäße Waffelteigmischung eignet sich zur Herstellung
eßbarer Behältnisse für herzhaftes Nahrungsmittel und zwar
insbesondere, da die Waffelteigmischung den aus dieser
gebackenen Waffelprodukten einen herzhaften Geschmack
verleiht, der mit dem Geschmack von Nahrungsmitteln wie
Pommes frites oder ähnlichem gut vereinbar ist.

DE 40 42 255 A 1

Beschreibung

Die vorliegende Erfindung betrifft eine neuartige Waffelteigmischung und daraus herstellbare eßbare Behältnisse für Nahrungsmittel, wie z. B. Nahrungsmittelverpackungen, z. B. Schachteln oder dergleichen, oder Schälchen, Teller, Tüten oder sonstiges eßbares Geschirr. Als Behälter für herzhafte Nahrungsmittel wie sie insbesondere in Schnellrestaurants und Imbißbuden verzehrt werden, wie beispielsweise Pommes frites, Currywurst oder andere Schnellgerichte dienen herkömmlicherweise Pappteller, Pappschälchen, Papiertüten oder dergleichen. Ebenso werden bislang Pappteller, Pappschälchen oder ähnliches als Partygeschirr verwendet. Auch andere Anwender wie Krankenhäuser, Kantinen, Restaurantketten verwenden solches Pappgeschirr als Einweggeschirr. Bei derartigem Einweggeschirr handelt es sich um ein Abfallprodukt, das in großen Mengen anfällt und folglich eine erhebliche Umweltbelastung mit sich bringt. Es sind in jüngerer Zeit seitens der Hersteller Versuche unternommen worden, solche Nahrungsmittelbehältnisse oder Verpackungen aus Stärke herzustellen und somit eßbar zu machen. Diese Bemühungen befinden sich jedoch noch weitgehend im Experimentierstadium, insbesondere ist es noch nicht gelungen, eine eßbare Nahrungsmittelverpackung oder ein eßbares Nahrungsmittelbehältnis der eingangs genannten Art herzustellen, die einen angenehmen Geschmack und die damit verbundene besondere Eignung für den Verzehr aufweisen.

Die Aufgabe der vorliegenden Erfindung besteht darin, eine Waffelteigmischung zur Verfügung zu stellen, die zur Herstellung eßbarer Behälter und Verpackungen für Nahrungsmittel der vorgenannten Art geeignet ist und diesen einen herzhaften Geschmack verleiht, der auf die mit den Behältnissen und Verpackungen zu verzehrenden herzhaften Nahrungsmittel abgestimmt ist.

Die Lösung dieser Aufgabe liefert eine erfindungsgemäße Waffelteigmischung mit der im Hauptanspruch angegebenen Zusammensetzung. Diese Waffelteigmischung enthält vorzugsweise neben den Bestandteilen Mehl, Zucker, Fett, Weizenstärke, Lecithin und Wasser erfindungsgemäß einen Anteil von etwa 0,1 Gew. % bis 2 Gew. % einer curryartigen Gewürzmischung. Vorzugsweise enthält die Waffelteigmischung im Rohzustand etwa die nachfolgend genannten Bestandteile:

Mehl	20 bis 50 Gew.-%
Zucker	5 bis 15 Gew.-%
Fett	3 bis 10 Gew.-%
Weizenstärke (Weizenpuder)	1 bis 5 Gew.-%
Lecithin	0,1 bis 1 Gew.-%
Salz	0,1 bis 1 Gew.-%
curryartige Gewürzmischung	0,1 bis 2 Gew.-%
Wasser	Rest auf 100 Gew.-%

Vorzugsweise enthält die Waffelteigmischung im Rohzustand, also im kalten Zustand zwischen etwa 0,5 Gew. % und etwa 1 Gew. % der curryartigen Gewürzmischung. Derartige "Curry"-Gewürzmischungen sind in verschiedener Form und Zusammensetzung im Handel und können beispielsweise als aromatisierende Bestandteile enthalten Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Koriander, Kümmel, Muskat, Paprika, Pfeffer, Piment, Zimt, Fenchel, Chillies, Salz, Knoblauch. Die gelbe Färbung der handelsüblichen Currypulver geht auf das Kurkuma (eine Ingwerart) zurück. Aus der erfindungsgemäßen Waffelteigmischung lassen sich in geeigneten Waffelbackmaschinen im industriellen Maßstab Waffelteller, Waffelschälchen, Waffeltüten, Waffelschachteln oder ähnliches backen, die eine vergleichsweise feste Konsistenz und dauerhafte Formbeständigkeit aufweisen. Durch den erfindungsgemäßen Zusatz der vorgenannten Curry-Gewürzmischung haben die aus der Waffelteigmischung hergestellten Produkte einen angenehm herzhaften Geschmack und eignen sich besonders gut für den Verzehr in Verbindung mit Nahrungsmitteln der eingangs genannten Art oder sonstiger herzhafter Gerichte. Der Verbraucher kann soweit es sich um Behältnisse wie Teller, Schalen, Tüten oder dergleichen handelt zunächst das jeweilige Gericht aus dem Behälter verzehren und anschließend oder gegebenenfalls auch gleichzeitig den Behälter selbst verzehren. Alternativ dazu eignet sich eine erfindungsgemäße Waffelteigmischung auch zur Herstellung einer Nahrungsmittelverpackung, z. B. einer Schachtel oder einer geschlossenen Tüte, in der bestimmte Nahrungsmittel (z. B. Kartoffelchips oder ähnliches) über längere Zeit aufbewahrt werden können und die gegebenenfalls auch im Handel verwendet werden kann. Nach dem Verzehr der darin aufbewahrten Nahrungsmittel kann der Verbraucher wiederum die Verpackung selbst verzehren.

Nachfolgend wird die vorliegende Erfindung anhand von Ausführungsbeispielen unter Bezugnahme auf die beiliegenden Zeichnungen näher beschrieben. Dabei zeigen

Fig. 1 eine aus einer erfindungsgemäßen Waffelteigmischung hergestellte eßbare Schale;

Fig. 2 einen aus einer erfindungsgemäßen Waffelteigmischung hergestellten Teller.

Die Form der Schale 10 bzw. des Tellers 20 kann jeweils innerhalb weiter Bereiche variieren. Die eingebackenen längs und quer verlaufenden Rippen 11 verleihen dem Teller bzw. Schale bei Verwendung einer vergleichsweise geringen Waffelteigmischung eine hohe Formstabilität. Ebenso führt die Wellenform des Rands 12 der Schale 10 zu einer hohen Steifigkeit.

Die Herstellung der erfindungsgemäßen Behälter erfolgt in einer handelsüblichen industriellen Waffelbackmaschine, z. B. in der Maschine XT 45 der Firma Steinhoff/Mühlheim. Die Waffelteigmischung gemäß der Erfindung kann beispielsweise die nachfolgend wiedergegebene Zusammensetzung aufweisen:

DE 40 42 255 A1

Mehl	40 Gew.-%
Zucker	11 Gew.-%
Fett	6 Gew.-%
Weizenpuder (Weizenstärke)	2 Gew.-%
Lecithin	0,5 Gew.-%
Salz	0,5 Gew.-%
Curry-Gewürzmischung	1 Gew.-%
Wasser (Rest)	39 Gew.-%

Bei der obengenannten Curry-Gewürzmischung handelt es sich um eine im Handel erhältliche Gewürzmischung aus Koriander, Kurkuma, Cumin, Bockshornkleesaat, Fenchel, Chillies, Pfeffer, Nelken, Salz, Knoblauch. Statt dessen können auch andere Curry-Gewürzmischungen mit diesen oder ähnlichen Bestandteilen, wie z. B. den eingangs genannten, verwendet werden.

Die für einen Ansatz erforderliche Teigmenge, beispielsweise 36 kg, der oben wiedergegebenen Waffelteigmischung wird je nach Witterung mit kaltem oder warmem Wasser angerührt und dann in die aufgeheizten Formen einer Waffelbackmaschine gegeben. Die Maschine weist eine größere Anzahl solcher Backformen auf, in die der Waffelteig eingefüllt wird, die im Kreislauf auf einer Bahn bewegt werden. Nach dem Backvorgang durchlaufen die Waffelteigprodukte eine Presse, in der sie unter Druck in die jeweils gewünschte Form gepreßt werden, wobei die Verweilzeit in der Presse lediglich etwa ein bis zwei Sekunden beträgt. Die Verweildauer in der Waffelbackmaschine insgesamt (Backzeit) beträgt etwa eine Minute. Anstelle der in den Zeichnungen dargestellten Teller bzw. Schälchen ist erfindungsgemäß insbesondere die Herstellung von stabilen Tüten oder Schachteln aus einer Waffelteigmischung der vorgenannten Art vorgesehen.

Patentansprüche

1. Waffelteigmischung enthaltend als Hauptbestandteil Mehl, Zucker, Fett und Wasser, **gekennzeichnet durch einen Gehalt einer curryartigen Gewürzmischung.**
2. Waffelteigmischung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß sie etwa 0,1 Gew. % bis 2 Gew. % einer curryartigen Gewürzmischung enthält.
3. Waffelteigmischung nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß sie etwa 0,5 Gew. % bis 1 Gew. % einer curryartigen Gewürzmischung enthält.
4. Waffelteigmischung nach einem der Ansprüche 1 bis 3, gekennzeichnet durch die nachfolgend wiedergegebene Zusammensetzung:

Mehl	20 bis 50 Gew.-%
Zucker	5 bis 15 Gew.-%
Fett	3 bis 10 Gew.-%
Weizenstärke (Weizenpuder)	1 bis 5 Gew.-%
Lecithin	0,1 bis 1 Gew.-%
Salz	0,1 bis 1 Gew.-%
curryartige Gewürzmischung	0,1 bis 2 Gew.-%
Wasser	Rest auf 100 Gew.-%

5. Eßbares Behältnis für Nahrungsmittel, dadurch gekennzeichnet, daß es durch Backen aus einer Waffelteigmischung gemäß einem der Ansprüche 1 bis 4 hergestellt wurde.
6. Eßbares Behältnis für Nahrungsmittel nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß es die Form eines Tellers, einer Schale, einer Tüte, einer Schachtel oder dergleichen aufweist.

Hierzu 1 Seite(n) Zeichnungen

Fig. 1

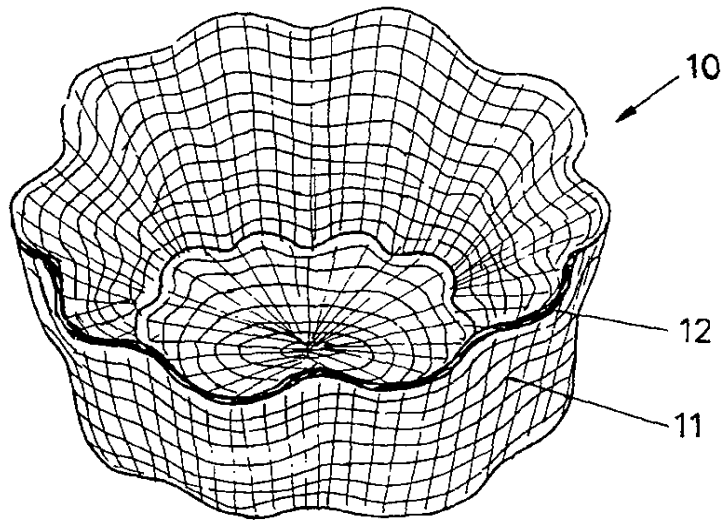


Fig. 2

